MI000957

IMETEC

www. imetec.com

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149

MI000957_ES.indd 1 7/12/12 9:56 AM

Instrucciones para el uso

BATIDORA DE INMERSIÓN

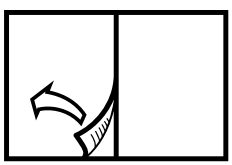
BATIDORA DE INMERSIÓN

IMETEC

TYPE D6401

MI000957_ES.indd 2 7/12/12 9:56 AM

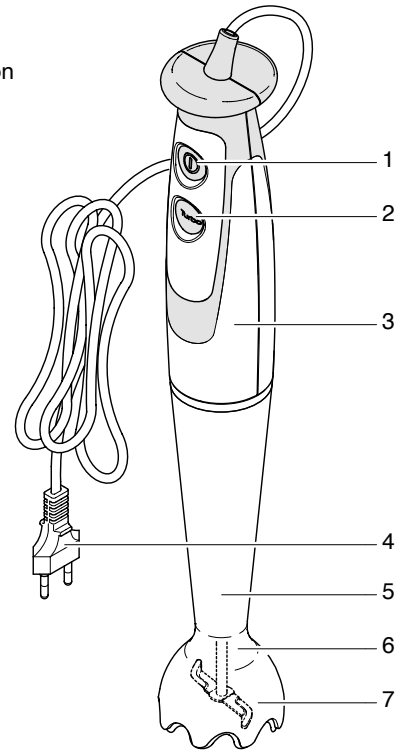
ES página 1



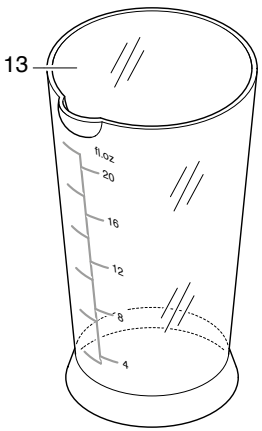
[A]

GUÍA ILUSTRATIVA

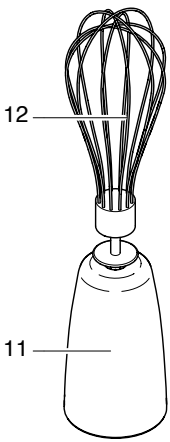
Batidora de inmersión



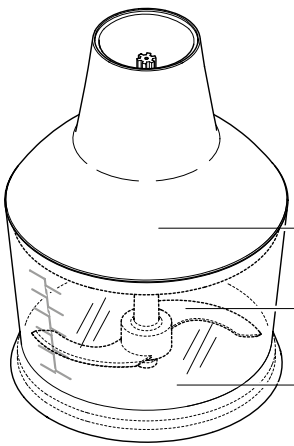
Recipiente



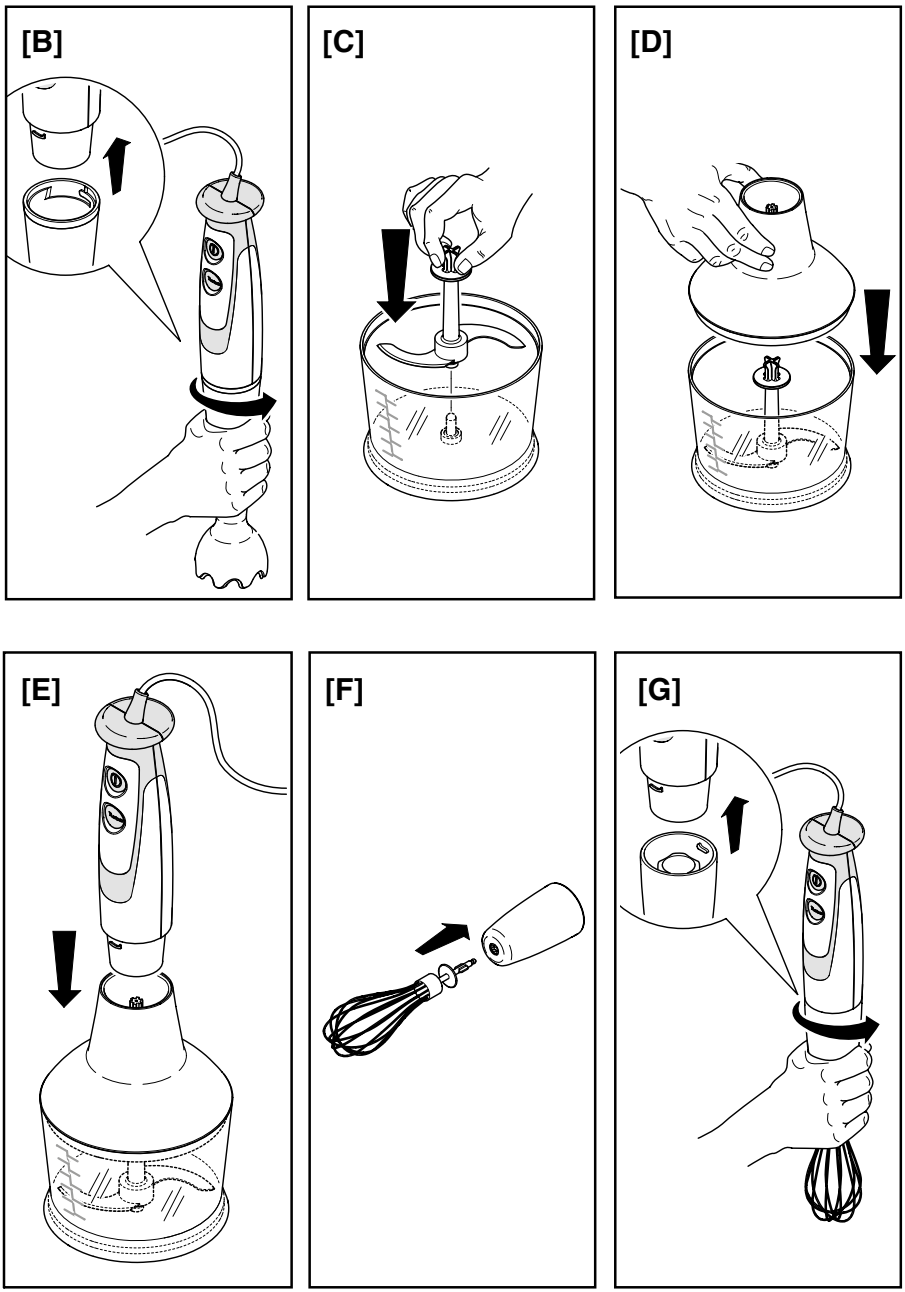
Batidores



Triturador



MI000957_ES.indd 4 7/12/12 9:56 AM



MI000957_ES.indd 5 7/12/12 9:56 AM

DATOS TÉCNICOS

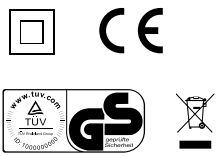
IMETEC

TYPE D6401

220-240 V 50 Hz

500-600 W

www.imetec.com



III

MI000957_ES.indd 6 7/12/12 9:56 AM

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN / TRITURADOR (SI ESTÁ PRESENTE) / BATIDOR (SI ESTÁ PRESENTE)

Estimado cliente: IMETEC le agradece por haber elegido este producto. Estamos convencidos de que valorará su calidad y fiabilidad, siempre buscando satisfacer al consumidor. Este manual de instrucciones ha sido redactado en conformidad con la norma europea EN 62079.

¡ATENCIÓN!
Instrucciones y advertencias para un uso seguro.

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones para el uso y en concreto las advertencias para la seguridad, ateniéndose siempre a ellas. Conserve este manual, junto con la guía ilustrativa durante toda la vida útil del aparato, para poder consultarlo cada vez que sea necesario. En caso de cesión del aparato a terceros, entregue también todos los documentos. Si al leer este manual de instrucciones para el uso alguna de sus partes resultara difícil de entender o si surgieran dudas, antes de usar el producto contáctese con la empresa en la dirección indicada en la última página.

ÍNDICE

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	Pág. 1
REFERENCIA DE SÍMBOLOS	Pág. 3
DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS	Pág. 3
LIMPIEZA AL UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ	Pág. 4
MONTAJE DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN	Pág. 4
FUNCIONAMIENTO	Pág. 4
USO DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN	Pág. 4
MONTAJE DEL TRITURADOR (SI ESTÁ PRESENTE)	Pág. 5
USO DEL TRITURADOR	Pág. 5
MONTAJE DEL BATIDOR (SI ESTÁ PRESENTE)	Pág. 6
USO DEL BATIDOR	Pág. 6
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Pág. 7
PROBLEMAS Y SOLUCIONES	Pág. 7
ELIMINACIÓN	Pág. 7
ASISTENCIA Y GARANTÍA	Pág. 8
Guía ilustrativa	I-II
Datos técnicos	III

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- **Después de extraer el aparato del embalaje, controle su integridad comparándolo con el dibujo entregado y compruebe que no haya sufrido daños a causa del transporte. No utilice el aparato si no está seguro de que se encuentra en**

MI000957_ES.indd 1 7/12/12 9:56 AM

buenas condiciones. En este caso el aparato debe ser controlado por un centro de asistencia técnica autorizado.

- **El material de embalaje no es un juguete para niños. Mantenga la bolsa de plástico fuera del alcance de los niños; ¡riesgo de asfixia!**
- **Antes de conectar el aparato, controle que los datos de la tensión de red indicados en la placa de identificación correspondan a los de la red eléctrica disponible. La placa de identificación se encuentra en el aparato.**
- **Este aparato debe utilizarse exclusivamente para el uso para el cual ha sido diseñado, es decir, como BATIDORA DE INMERSIÓN / TRITURADOR (si está presente) / BATIDOR (si está presente) para uso doméstico. Cualquier otro uso del aparato se debe considerar inadecuado y por tanto peligroso.**
- **Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, salvo que hayan sido instruidas o supervisadas en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.**
- **Tenga bajo control a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.**
- **⃠ NO utilice el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.**
- **⃠ NUNCA tire del cable de alimentación o del aparato para desenchufarlo de la toma de corriente.**
- **⃠ NO exponga el aparato a la humedad o al efecto de los agentes atmosféricos (lluvia, sol).**
- **Hay que desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza, mantenimiento o cuando no se use.**
- **En caso de averías o problemas de funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule indebidamente. Si es necesario repararlo, diríjase únicamente a un centro de asistencia autorizado.**
- **Si se daña el cable de alimentación, la sustitución la debe realizar solo el fabricante o un encargado del mantenimiento, autorizado por el mismo, o personal cualificado, para evitar riesgos.**
- **Nunca sumerja el aparato en el agua ni en ningún otro líquido para evitar el riesgo de electrocución.**
- **⃠ NO use el aparato cerca del fregadero lleno de agua. Durante el uso, coloque el aparato en un punto desde el cual no pueda caer dentro del fregadero.**
- **⃠ NO use el aparato cerca de los hornillos de la cocina. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes o incandescentes, llamas libres, ollas u otros utensilios.**
- **⃠ NUNCA toque las partes en movimiento.**
- **Utilice solo los accesorios proporcionados.**
- **Desconecte siempre la batidora de la alimentación eléctrica si se deja sin protección antes de ensamblarla, montarla o limpiarla.**
- **⃠ NO deje que los niños usen la batidora sin la supervisión de un adulto.**
- **Apague el aparato y desconéctelo de la red de alimentación antes de sustituir los accesorios o de acercarse a las partes en movimiento con el aparato encendido.**

MI000957_ES.indd 2 7/12/12 9:56 AM

¡ATENCIÓN!

- **⃠ NO toque y/o extraiga el brazo de la batidora (5), la tapa del triturador (8) (si está presente), o el batidor (12) (si está presente), cuando el aparato está en funcionamiento.**
- **Apague el aparato y desconéctelo de la red de alimentación antes de montar o desmontar el brazo de la batidora (5), la tapa del triturador (8) (si está presente), o el batidor (12) (si está presente). Realice esta operación cada vez que termine de usar el aparato.**
- **⃠ NO use el aparato si lleva vestidos anchos con mangas largas, porque podrían quedarse atrapadas en el brazo de la batidora (5), la tapa del triturador (8) (si está presente), o el batidor (12) (si está presente), cuando el aparato está en funcionamiento.**
- **El no respeto de estas instrucciones o el uso no idóneo del producto pueden provocar accidentes.**
- **Preste la máxima atención cuando manipule las cuchillas de la batidora (7) y del triturador (9) (si está presente), durante la limpieza de la tapa de las cuchillas de la batidora (6) y durante el vaciado y la limpieza del vaso del triturador (10) (si está presente).**
- **Quite las protecciones de las cuchillas del triturador (9) (si está presente) antes de usarlo.**

REFERENCIA DE SÍMBOLOS

⚠	Advertencia.
⃠	Prohibición.
⧈	Clase de protección II.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS

Para controlar el contenido del embalaje, consulte la Figura [A] en la sección de las ilustraciones. Todas las figuras se encuentran en las páginas internas.

1. Mando on/off (velocidad baja).
2. Mando on/off (velocidad turbo).
3. Unidad motor.
4. Enchufe eléctrico.
5. Brazo de la batidora.
6. Tapa de las cuchillas de la batidora.
7. Cuchillas de la batidora.
8. Tapa del triturador.
9. Cuchillas del triturador.
10. Vaso del triturador.
11. Soporte del batidor.
12. Batidor.
13. Recipiente.

MI000957_ES.indd 3 7/12/12 9:56 AM

LIMPIEZA AL UTILIZAR EL PRODUCTO POR PRIMERA VEZ

- Desembale el aparato.
- Lave los componentes desmontables: brazo de la batidora (5), cuchillas del triturador (9) (si está presente), vaso del triturador (10) (si está presente), batidor (12) (si está presente) y recipiente (13) a mano o en lavavajillas.
- En el lavavajillas, asegúrese de que la temperatura máxima del agua no supere los 55 °C.
- Limpie la unidad motor (3) y la tapa del triturador (8) (si está presente), el soporte del batidor (11) (si está presente) con una esponja húmeda y bien exprimida. Séquelo con un paño seco.

MONTAJE DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN

¡ATENCIÓN!

- **Manipule con cuidado las cuchillas de la batidora (7) para evitar cortarse.**
- **⃠ NUNCA sumerja la unidad motor (3) en agua.**
- **⃠ NO use el aparato con ingredientes sólidos.**
- **El tiempo de uso debe ser inferior a 30 segundos. Antes de cada ciclo, espere hasta que el aparato se enfríe por completo.**
- **⃠ NO deje residuos de comida en el recipiente (13) durante un periodo de tiempo superior al de su preparación.**

- Enganche el brazo de la batidora (5) en la unidad motor (3) girando en sentido contrario a las agujas del reloj [Fig. B].
- Introduzca los ingredientes (sopas de verduras o frutas con leche o agua) en el recipiente (13).
- Introduzca el brazo de la batidora (5) en el recipiente (13) hasta que la tapa de las cuchillas (6) esté completamente sumergida en la mezcla.

FUNCIONAMIENTO

Los mandos de encendido y apagado tienen las siguientes velocidades:

	Velocidad baja, que hay que usar durante la fase inicial de la elaboración.
	Velocidad alta: que hay que usar en la fase final de la elaboración o para dar volumen a la mezcla.

USO DE LA BATIDORA DE INMERSIÓN

Después de realizar las operaciones de montaje realice lo siguiente:

- Introduzca el enchufe eléctrico (4) en la toma de corriente.
- Presione el mando on/off (1) o (2) a la velocidad deseada.

MI000957_ES.indd 4 7/12/12 9:56 AM

EMULSIONAR

Para emulsionar la mayonesa, actúe de la siguiente manera:

- Vierta un huevo entero, luego 200 ml de aceite y una pizca de sal en el recipiente (13).
- Introduzca el brazo de la batidora (5) en el recipiente (13) hasta que la tapa de las cuchillas (6) esté completamente sumergida en la mezcla.
- Introduzca el enchufe eléctrico (4) en la toma de corriente.
- Presione el mando on/off (1) o (2) a la velocidad deseada.
- Mantenga el brazo de la batidora (5) en esta posición alrededor de 15", hasta que el aceite comience a emulsionar.
- Levante y baje el brazo de la batidora (5) delicadamente para obtener la emulsión completa del aceite.
- Corrija la acidez adicionando una cucharadita de vinagre o limón.

MONTAJE DEL TRITURADOR (SI ESTÁ PRESENTE)

¡ATENCIÓN!

- **Manipule con cuidado las cuchillas del triturador (9) para evitar cortarse.**
- **⃠ NUNCA sumerja la tapa del triturador (8) ni la unidad motor (3) en el agua.**
- **⃠ NO use el triturador solo con ingredientes líquidos.**
- **⃠ NO use el triturador para picar el parmesano.**
- **Corte los ingredientes en trocitos.**
- **El tiempo de uso debe ser inferior a 15 segundos.**
- **Antes de repetir el ciclo, espere hasta que el aparato se enfríe por completo.**
- **⃠ NO deje residuos de comida en el vaso del triturador (10) durante un periodo de tiempo superior al de su preparación.**

- Introduzca las cuchillas del triturador (9) en el vaso del triturador (10) [Fig. C].
- Introduzca los ingredientes (verduras, carne, frutas, jamón, etc) en el vaso del triturador (10).
- Cierre el vaso del triturador (10) con la tapa (8) [Fig. D].
- Introduzca la unidad motor (3) en la tapa del triturador (8) [Fig. E].

USO DEL TRITURADOR

Después de realizar las operaciones de montaje realice lo siguiente:

- Introduzca el enchufe eléctrico (4) en la toma de corriente.
- Presione el mando on/off (1) o (2) a la velocidad deseada.

TRITURAR

Para triturar, actúe de la siguiente manera:

- Introduzca las cuchillas del triturador (9) en el vaso del triturador (10) [Fig. C].
- Introduzca los ingredientes (verduras, carne, frutas, jamón, etc) en el vaso del triturador (10) sin superar el nivel de 600 ml.
- Cierre el vaso del triturador (10) con la tapa (8) [Fig. D].
- Introduzca la unidad motor (3) en la tapa del triturador (8) [Fig. E].
- Introduzca el enchufe eléctrico (4) en la toma de corriente.

MI000957_ES.indd 5 7/12/12 9:56 AM

- Presione el mando on/off a la velocidad (TURBO) sin superar los 15 segundos.

AMASAR

Para obtener un resultado mejor, actúe de la siguiente manera:

- Introduzca las cuchillas del triturador (9) en el vaso del triturador (10) [Fig. C].
- Vierta 220 g de harina y 140 ml de agua en el vaso del triturador (10).
- Cierre el vaso del triturador (10) con la tapa (8) [Fig. D].
- Introduzca la unidad motor (3) en la tapa del triturador (8) [Fig. E].
- Introduzca el enchufe eléctrico (4) en la toma de corriente.
- Presione el mando on/off a la velocidad (TURBO) sin superar los 15 segundos.

El triturador se puede comprar como accesorio en los centros de asistencia Imetec autorizados.

MONTAJE DEL BATIDOR (SI ESTÁ PRESENTE)

¡ATENCIÓN!

- ⃠ **NO use el aparato con ingredientes sólidos.**
- **El tiempo de uso debe ser inferior a 5 minutos.**
- **Antes de repetir el ciclo, espere hasta que el aparato se enfríe por completo.**

- Enganche el batidor (12) en su soporte (11) hasta que se escuche el sonido de un "clic" [Fig F].
- Vierta los ingredientes líquidos (nata, clara de huevo) en un recipiente grande.
- Enganche el soporte del batidor (11) en la unidad motor (3) girando en sentido contrario a las agujas del reloj [Fig. G].

USO DEL BATIDOR

- Introduzca el enchufe eléctrico (4) en la toma de corriente.
- Presione el mando on/off en la velocidad deseada.

MONTAR

Para montar la nata o la clara de huevo, actúe de la siguiente manera:

- Vierta los ingredientes en un recipiente grande.
- Enganche el batidor (12) en su soporte (11) hasta que se escuche el sonido de un "clic" [Fig F].
- Enganche el soporte del batidor (11) en la unidad motor (3) girando en sentido contrario a las agujas del reloj [Fig. G].
- Introduzca el enchufe eléctrico (4) en la toma de corriente.
- Presione el mando on/off (1) o (2) a la velocidad deseada.

El batidor se puede comprar como accesorio en los centros de asistencia Imetec autorizados.

MI000957_ES.indd 6 7/12/12 9:56 AM

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de usarlo.
Quite el enchufe eléctrico (4) de la toma de corriente.

- Lave los componentes desmontables: brazo de la batidora (5), cuchillas del triturador (9) (si está presente), vaso del triturador (10) (si está presente), batidor (12) (si está presente) y recipiente (13) a mano o en lavavajillas.
- En el lavavajillas, asegúrese de que la temperatura máxima del agua no supere los 55 °C.
- Limpie la unidad motor (3) y la tapa del triturador (8) (si está presente), el soporte del batidor (11) (si está presente) con una esponja húmeda y bien exprimida. Séquelo con un paño seco.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Si se verificara alguno de los problemas indicados, adopte la solución propuesta:

Problema	Solución
Las cuchillas de la batidora de inmersión provocan salpicaduras.	Sumerja completamente la tapa de las cuchillas de la batidora (6) en los ingredientes que se quieren mezclar.
Las cuchillas del triturador (9) no giran porque un pedazo de alimento está atascado entre las cuchillas del triturador (9) y el vaso del triturador (10).	Evite introducir alimentos demasiado duros.
	Corte los ingredientes en trocitos.
	Levante la tapa del triturador (8) y con delicadeza quite el pedazo de alimento, entonces retome la elaboración.
El perejil no se tritura bien.	Repita la operación utilizando perejil seco.
El batidor provoca salpicaduras.	Al inicio de la operación mantenga el batidor (6) vertical; inclínelo solo cuando haya iniciado a montarse la mezcla.

ELIMINACIÓN

El embalaje del producto está hecho con materiales reciclables. Elimínelo conforme a las normas de protección ambiental.

El aparato que ha concluido su vida útil debe eliminarse en conformidad con la norma europea 2002/96/CE. Los materiales reciclables presentes en el aparato se recuperan a fin de evitar la degradación ambiental. Para mayor información, diríjase a la entidad local de tratamiento y eliminación de residuos, o al revendedor del aparato.

MI000957_ES.indd 7 7/12/12 9:56 AM

ASISTENCIA Y GARANTÍA

Para las reparaciones o la compra de los repuestos, póngase en contacto con el servicio autorizado de asistencia al cliente IMETEC, llamando al Número Gratuito indicado debajo o accediendo al sitio web. El aparato está cubierto por la garantía del fabricante.
Consulte la hoja de garantía adjunta para conocer los detalles. El incumplimiento de las instrucciones de este manual para el uso, cuidado y mantenimiento del producto, comporta la pérdida de la garantía del fabricante.

IMETEC
www. imetec.com
Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY
Tel. +39.035.688.111 Fax +39.035.320.149
MI000957
0312 (MMYY)

MI000957_ES.indd 8 7/12/12 9:56 AM